

Déjeuner

lun. 11/03

mar. 12/03

jeu. 14/03

ven. 15/03

Entrée

Betteraves bio



Oeuf dur bio



Saucisson

Bruschetta à l'emmental bio



Plat

Nugget's de filet de poulet bio



Semoule aux pois chiches bio



Gratin savoyard

Filet de colin



Purée crécy bio



Légumes couscous bio



Sauce à l'Armoricaine



Riz pilaf bio

Plat de substitution

Filet de colin pané



Gratin savoyard végétal

Fromage

Le carré président bio



Mini cabrette bio



Saint paulin à la coupe bio



Yaourt nature bio



Dessert

Crème dessert chocolat bio



Yaourt aromatisé bio



Purée pomme fraise bio



Fruit de saison bio



Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Pêche Durable : Origine France : Indication Géographique Protégée : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

lun. 18/03

mar. 19/03

jeu. 21/03

ven. 22/03

Entrée

Crème de courgettes et basilic bio



Acras de morue

Salade de maïs bio



Carottes râpées bio



Plat

Omelette bio nature



Petits pois bio



Rôti de porc bio



Sauce curry

Boullgour et pois chiches bio



Hachis parmentier bio



Filet de colin pané



Coquillettes bio



Plat de substitution

Filet de colin



Sauce curry

Brandade de morue

Fromage

Emmental bio à la coupe



Petit suisse



Saint moret bio



Camembert bio



Dessert

Fruit de saison bio



Ananas au sirop

Purée pomme banane bio



Yaourt aromatisé bio



Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Fruits et légumes de saison : Pêche Durable : Origine France : Viandes de France



Déjeuner

lun. 25/03

mar. 26/03

jeu. 28/03

ven. 29/03

Entrée

Salade coleslaw

Oeuf dur bio



Salade verte bio



Bruschetta à la mozzarella bio



Plat

Boulettes de bœuf bio



Sauce tomate bio



Polenta bio



Tian de potiron bio



Cheeseburger
Pommes campagnardes

Quiche au saumon
Brocolis sautés bio



Plat de substitution

Boulettes végétales

Fish burger

Fromage

Brie bio à la coupe



Chanteneige bio



Cantal à la coupe



Dessert

Purée pomme banane bio



Salade de fruits de saison bio



Glace - Mister freeze

brownie
Oeuf de pâques

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Viandes de France : Origine France : Appellation d'Origine Protégée

